

# Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 14/07/25 au Dimanche 20/07/25



## Déjeuner

Lundi

POTAGE DOUCEUR DE LA MER  
RILLETTE DE SARDINE  
AIGUILLETES DE POULET A L' ESTRAGON  
 HARICOTS VERTS PERSILLES (CE2)  
TOMME NOIRE A LA COUPE  
 MUFFIN AUX FRAMBOISES

Mardi

 SOUPE AU POTIRON (CE2)  
CONCOMBRE EN SALADE  
\*EMINCE DE PORC A LA DIABLE  
RIZ BLANC  
 CANCOILLOTTE A L'AIL DU DOUBS  
LIEGEOIS A LA VANILLE

Mercredi

BOUILLON AUX VERMICELLES  
 \*SAUCISSON SEC (VPF) ET CORNICHONS  
ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE  
COTES DE BLETTE A LA MOUTARDE ET  
POLENTA  
YAOURT NATURE  
 GATEAU AUX POMMES FONDANTES

Jendredi

SOUPE DAUPHINOISE  
TABOULE A L' ORIENTALE  
 \*SAUCISSE FUMEE (VPF)  
COURGETTES SAUCE POULETTE  
 RONDELE AUX TROIS POIVRES  
FLAN NAPPE

Vendredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS  
CELERI EN VINAIGRETTE  
 MARMITE DE POISSON ESTIVALE  
-  
MIMOLETTE PORTION  
ANANAS AU SIROP

Samedi

 CREME DE CITROUILLE (CE2)  
SALADE VERTE  
MACARONIS A LA BOLOGNAISE  
-  
YAOURT AROMATISE  
 PECHE

Dimanche

SOUPE PAYSANNE  
SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA  
\*ROTI DE PORC FACON GRAND MERE  
EPINARDS HACHES A LA CREME  
 BRIE A LA COUPE  
ECLAIR AU CHOCOLAT

\* Plat à base de porc  Nouveauté !  Produit local  Agriculture raisonnée  Produit bio



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat.

Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications. Merci de votre compréhension.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.



 Recette du Chef

# Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 21/07/25 au Dimanche 27/07/25



## Déjeuner

Lundi

- VELOUTE HIVALNAL
-  KHIRA RAITA DE CONCOMBRES
- CHILI CON CARNE
- RIZ CREOLE
-  REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
- FLAN A LA VANILLE

Mardi

- POTAGE ANDALOUSE
- SALADE MARGUERITE
- HAUT DE CUISSE DE POULET
- SAUCE DIJONNAISE
- BROCOLIS A LA VAPEUR
- SAMOS
-  MELON

Mercredi

- POTAGE PRINTANIER
- FEUILLETE AU FROMAGE FONDU
- NAVARIN DE BOULETTES D'AGNEAU
- HARICOTS VERTS ET
-  FLAGEOLETS PERSILLES (CE2)
- EDAM
-   YAOURT BRASSE BIO DE ST BRESSON (70)
- A LA MYRTILLE

Jeudi

- POTAGE AUX OIGNONS
- MEDAILLON DE SURIMI ET SA MAYONNAISE
- MITONNE DE COEUR DE BOEUF (VBF)
- FACON GRAND MERE
- CAROTTES PERSILLEES
- YAOURT AROMATISE
- PARIS BREST

Vendredi

- POTAGE COMTOIS
- \*ANDOUILLE DE VIRE (VPF) ET CORNICHONS
- BRANDADE DE POISSON
- 
-  CAMEMBERT VAL DE SAONE
- PECHE

Samedi

- POTAGE DE LEGUMES
- POIREAUX EN VINAIGRETTE
- RAVIOLIS A L'ITALIENNE
- 
- YAOURT NATURE
- ABRICOTS

Dimanche

- SOUPE AUTOMNALE
- SALADE DE CAROTTES FRAICHE
- ESCALOPE DE POULET SAUCE POIVRONADE
- CHOUX DE BRUXELLES ET PDT A L'ANGLAISE
-  COULOMMIERS VAL DE SAONE
- TARTE AU FLAN

\* Plat à base de porc  Nouveauté !  Produit local  Agriculture raisonnée  Produit bio



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat.

Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications. Merci de votre compréhension.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.

 Recette du Chef



# Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 28/07/25 au Dimanche 03/08/25



## Déjeuner

Lundi

POTAGE DOUCEUR DE LA MER  
SALADE MEXICAINE  
BOULETTES DE BOEUF AU JUS  
POMMES DE TERRE RISSOLEES  
CANCOILLOTTE NATURE IGP DE HAUTE SAONE  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

Mardi

SOUPE DAUPHINOISE  
SALADE DE TOMATES A L'ECHALOTE  
PAELLA AU POULET  
RIZ A PAELLA  
BRIE A LA COUPE  
LIEGEOIS A LA VANILLE

Mercredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS  
\*PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS  
\*ECHINE DE PORC SAUCE BARBECUE  
NAVETS BRAISES ET SEMOULE COUSCOUS  
BLEU A LA COUPE  
CAKE MARBRE VANILLE CHOCOLAT

Jeudi

POTAGE AUX POIREAUX  
CAROTTES RAPEES  
FRICASSEE DE POULET AU CURRY  
POMMES DE TERRE A LA VAPEUR  
CAMEMBERT COEUR DE LION  
PECHE

Vendredi

POTAGE AUX PETITS POIS  
SALADE VERTE  
LASAGNE DE SAUMON  
-  
TOMME NOIRE A LA COUPE  
ANANAS AU SIROP

Samedi

SOUPE PAYSANNE  
SALADE BRETONNE  
TOMATE FARCIE  
MACARONIS  
EDAM  
PANNA COTTA AU CAFE

Dimanche

CREME D'EPINARD  
SALADE COLESLAW  
\*RATA SAONOIS DU CHEF  
-  
CAMEMBERT A LA COUPE  
GATEAU MOELLEUX A L'ANANAS

\* Plat à base de porc Nouveauté ! Produit local Agriculture raisonnée Produit bio



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat.

Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications. Merci de votre compréhension.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.

Recette du Chef



# Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 04/08/25 au Dimanche 10/08/25



## Déjeuner

Lundi

SOUPE AU PISTOU  
 SALADE DE CHOUX ROUGES (CE2)  
 MERGUEZ  
 COURGETTES A LA PROVENCALE  
 FROMAGE BLANC AUX FRUITS  
 CLAFOUTIS MANGUE DU CHEF

Mardi

SOUPE AUTOMNALE  
 \*SAUCISSON SEC ET CORNICHONS  
 AIGUILLETES DE POULET  
 SAUCE VALLEE D'AUGE  
 PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS  
 COULOMMIERS A LA COUPE  
 QUARTIER DE PASTEGUE FRAICHE A CROQUER

Mercredi

SOUPE A L' AIL ET AU LAIT  
 SALADE CHINOISE  
 \*RIZIBIZI AU LARD ET AU JAMBON  
 -  
 CAMEMBERT VAL DE SAONE  
 CREME DESSERT AU CAMEL

Jendredi

POTAGE DE LEGUMES  
 OEUFS DURS A LA VINAIGRETTE  
 NAVARIN DE BOULETTES D'AGNEAU  
 LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE  
 FROMAGE BLANC NATURE  
 ABRICOTS

Vendredi

POTAGE AUX NAVETS  
 \*SALADE DE RIZ AUX PETITS LARDONS  
 DOS DE COLIN SAUCE NANTUA  
 HARICOTS PLATS  
 EDAM  
 LIEGEOIS CAFE

Samedi

POTAGE AUX OIGNONS  
 TERRINE AUX TROIS LEGUMES  
 \*SAUCISSE FUMEE (VPF)  
 POMMES DE TERRE BOULANGERE (HVE)  
 CANCOILLOTTE A L'AIL DU DOUBS  
 BANANE

Dimanche

CREME D' AVOINE  
 MELON  
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS AU JUS  
 POEELE DE CAROTTES ET PANAI  
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS  
 TARTE AUX POMMES

\* Plat à base de porc  Nouveauté !  Produit local  Agriculture raisonnée  Produit bio



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat.

Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications. Merci de votre compréhension.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.



Recette du Chef



# Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 11/08/25 au Dimanche 17/08/25



## Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX PETITS POIS  
 KHIRA RAITA DE CONCOMBRES  
 \*BOUDIN BLANC AU JUS  
 HARICOTS BEURRE  
 BRIE A LA COUPE  
 BEIGNET FOURRE A LA FRAMBOISE

Mardi

CREME DE CITROUILLE (CE2)  
 \*ROSETTE DE LYON ET CORNICHONS  
 CHILI CON CARNE  
 RIZ BLANC  
 BUCHE DE CHEVRE A LA COUPE  
 LIEGEOIS A LA VANILLE

Mercredi

POTAGE PARMENTIER  
 HARICOTS VERTS EN SALADE (CE2)  
 \*EMINCE DE PORC AU CURRY  
 PUREE PICADILLY  
 CAMEMBERT COEUR DE LION  
 MELON

Jendredi

POTAGE DOUCEUR DE LA MER  
 SALADE DE CHOUX BLANCS AUX NOIX (CE2)  
 CUISSE DE POULET A LA MILANAISE  
 PENNES RIGATE  
 CANCOILLOTTE DU DOUBS A L' AIL  
 ANANAS AU SIROP

Vendredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS  
 TABOULE A L' ORIENTALE  
 FILET DE MERLU SAUCE MADRAS  
 RATATOUILLE A LA NICOISE  
 TOMME NOIRE A LA COUPE  
 CREMEUX A LA CANNELLE

Samedi

SOUPE A LA NICOISE  
 MACEDOINE DE LEGUMES A LA VINAIGRETTE  
 BOULETTES DE BOEUF SAUCE BUFFALO  
 PUREE DE POMMES DE TERRE  
 YAOURT AROMATISE  
 NECTARINE

Dimanche

CREME D'EPINARD  
 THON A LA VINAIGRETTE  
 POITRINE DE VEAU SAUCE GRAND MERE  
 JULIENNE DE LEGUMES  
 CARRE ROUSSOT A LA COUPE  
 GATEAU MOELLEUX AU YAOURT

\* Plat à base de porc Nouveauté ! Produit local Agriculture raisonnée Produit bio



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat.

Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications. Merci de votre compréhension.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.

